ROLNIK

Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".



Rok IX. **Nowemiasto, dnia 30 maja 1935.** **Nr. 21**

Łubin

— jako doskonały nawóz na lżejszych glebach. — Łubin żółty wsiewać można w ziemniaki.

Ciężkie położenie finansowe rolnictwa nie pozwala często na nabywanie nawozów sztucznych, pomimo nieraz oczywistej ich konieczności i opłacalności. Rolnik musi poprzestać na wyprodukowanym we własnem gospodarstwie oborniku.

A tymczasem nie można dopuścić do obniżenia kultury rolnej gleb naszych. Jeżeli na glebach lepszych i z natury zasobniejszych gospodarka przy pomocy obornika często daje wyniki zadowalające, to na glebach lekkich, wydać się może niewystarczająca. Gleba, systematycznie niezasilana, z biegiem czasu ubożeje, kultura jej obniża się, aż wreszcie następuje wyjałowienie jej, że przestaje rodzić prawie zupełnie. Wtedy nawet nawozy sztuczne nie pomogą.

Aby nie doprowadzić roli do takiego stanu przy braku obornika, rolnik ma jedynego sprzymierzeńca w **łubinie**, który w dużym stopniu może zastąpić brak obornika. Ponieważ przytem łubin udaje się na zupełnie jałowych piaskach, gdzie nawet ziemniaki na oborniku nie są pewne, przeto uprawa jego jest wskazana w gorszych warunkach glebowych. Wzbogaca on glebę w najważniejszy i najdroższy, niezbędny dla wzrostu roślin składnik — azot, który czerpie wprost z powietrza. Prawda, że traci się przytem cały rok, ale doświadczenia stwierdzają, że pełny plon jednoroczny np. żyta na łubinie jest większy aniżeli dwuletni zbiór na tem samem miejscu bez łubinu.

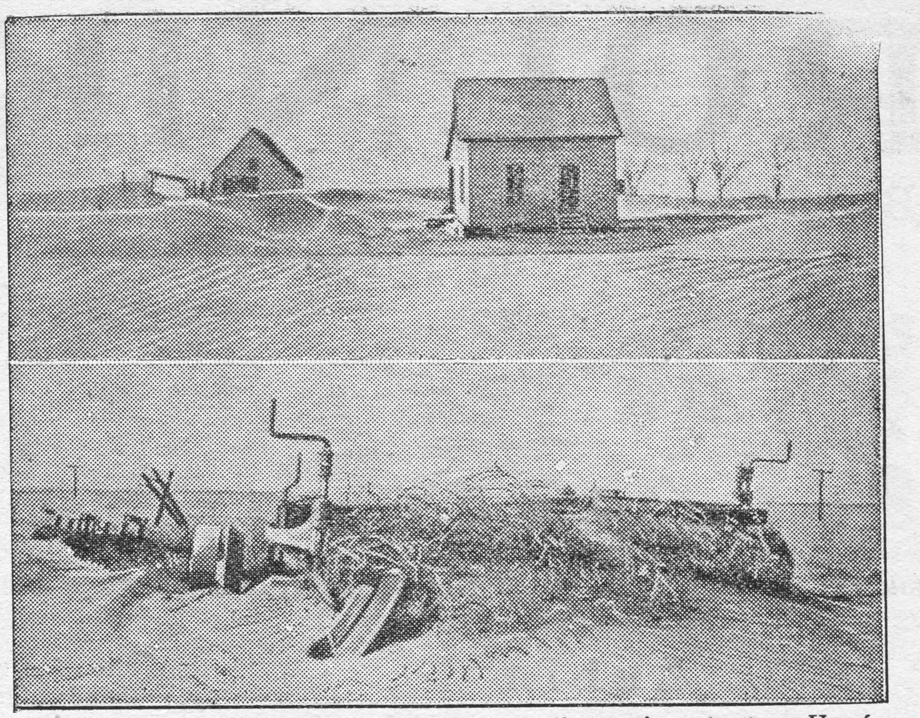
To też przy obsiewach wiosennych zawsze — zwłaszcza na glebach lżejszych — trzeba pamiętać o łubinie. Tam, gdzie plony są niepewne, a więc w polach dalszych od obornika, w złych stanowiskach — bardzo często opłaci się zamiast uprawnej rośliny zasiać łubin, aby w następnym roku zebrać plon większy. Pamiętać przytem należy, że łubin, zwłaszcza na przyoranie, wymaga gęstszego siewu, a 125 kg. na morgę nie będzie za wiele. Na nasienie wysiewa się mniej — około 100 kg. na morgę.

Nie wszyscy atoli rolnicy wiedzą, że niekoniecznie trzeba tracić rok cały na łubin, można, jeżeli chodzi o ziemniaki, po których ma nastąpić żyto, wsiać łubin żółty wprost w ziemniaki, a następnie pod żyto przyorać. Co się bardzo poleca z tego powodu, że, jeżeli ktoś uprawia ziemniaki i żyto, to prawie cały obornik w ziemi lekkiej zostaje przez nie strawiony, przeto żyto w tych warunkach nie zawsze daje plon dobry. Aby tego unikać, należy przed ostatnią obróbką, a więc przed **kwitnieniem** kartofli, rozsiać rzutem około 1 i pół kwintala na ha łubinu żółtego, który zostanie przykryty ostatnią obróbką. Ponieważ od chwili zakwitnienia ziemniaków wszelkie prace pielęgnacyjne powinny być przerwane, przeto **łubin** dobrze wschodzi, a że znajduje w ziemi obornik, dany pod ziemniaki, przeto doskonale rośnie. Zauważyć należy, że **łubin taki** zupełnie **ziemniakom nie przeszkadza** we wzroście, ponieważ, jak to wykazano, wsiewa się go już przed samem kwitnięciem ziemniaków, kiedy te są już duże i sąsiedztwo łubinu, rosnącego powoli, zaszkodzić im nie może. Kiedy zaś łubin się rozrośnie, to ziemniaki zakończyły już swój wzrost i obie rośliny tym sposobem sobie zupełnie nie zawadzają. Nie dość na tem. Jeżeli ziemniaki skutkiem nadmiernej suszy i upału rozrastają się słabo, to właśnie **łubin żółty**, który rozkłada się szeroko, **ocienia** doskonale **rolę i nie pozwala jej wysychać**, co oczywiście ziemniakom również wychodzi na dobre.

Po sprzęcie ziemniaków pozostały łubin zaorujemy i siejemy żyto, które zwykle w takich warunkach doskonale się udaje. Nawet bardzo lekka ziemia po parokrotnem wsianiu łubinu w ziemniaki nabiera tyle siły nawozowej i sprawności, że z powodzeniem po ziemniakach można siać **żyto dwa razy**, najlepiej z wsiewką seradeli.

Tym sposobem wsiew łubinu żółtego w ziemniaki i następnie seradeli w żyto pozwala na całkiem dobry na ziemiach lekkich płodozmian: ziemniaki, żyto — żyto, przyczem plony są zwykle zupełnie dobre. Drugą korzyścią jest to, że w gospodarstwie jest wówczas więcej słomy, a więc i obornika. Jednem słowem, cały poziom gospodarstwa się podnosi. Wsiew łubinu żółtego w ziemniaki ma jednak i wadę, mianowicie tę, że przy sprzęcie ziemniaków nie można używać kopaczki, przy kopaniu zaś ręcznem łubin trochę przeszkadza w robocie, skutkiem czego sprzęt wymaga

więcej robocizny. Na dużych zatem obszarach uprawa łubinu takiego prawdopodobnie nie kalkulowałaby się, natomiast **w gospodarstwach włościańskich** przy **sprzęcie** ziemniaków, **nie posługujących się maszynami** i posiadających zwykle w ilości dostatecznej bezpłatnych robotników własnych, uprawa taka byłaby wskazana i niewątpliwie opłaciłaby się.



Burze piaskowe wyrządziły w Ameryce olbrzymie szkody. U góry opuszczone przez ludzi gospodarstwo, na dole zasypane piaskiem maszyny rolnicze.

Co siać w miejsce rzepaka ozimego?

Ze wszystkich nieomal stron Polski nadchodzą niepomyślne wiadomości o przezimowaniu rzepaku zimowego z powodu niesprzyjających warunków atmosferycznych. We wielu miejscowościach musiano go całkowicie zaorać.

Ponieważ producenci, którzy zmuszeni byli w całości lub w części zaorać zasiewy rzepaku ozimego, stają obecnie przed zagadnieniem, jakie jare rośliny oleiste w te miejsca zasiać, uważa się za wskazane zalecić siew **rzepaku** jarego (grubego) i lnu gruboziarnistego na siemię, a natomiast odradza się wogóle siania **rzepiku** jarego. Rzepik jary, mimo, iż osiąga czasem ceny wyższe, niż rzepak jary, posiada bardzo ograniczone możliwości zbytu. Mianowicie wywożony jest do Niemiec jako pokarm dla ptaków. Przy obecnych utrudnieniach wywozowych i walutowych ten jedyny rynek zewnętrzny może być zamknięty. Na rynku wewnętrznym na zbyt jego również liczyć nie można, gdyż zawiera on o 4 proc. tłuszczu mniej, niż rzepak jary, a więc tłoczenie z niego oleju nie opłaca się. **Natomiast rzepak jary (gruby) daje olej,** utrzymujący się w stanie ciekłym w niższych temperaturach, niż olej z rzepaku ozimego. **Jest więc w pewnych warunkach przez przemysł nawet wyżej ceniony.** Ponieważ daje jednocześnie **dobre plony**, jest zatem godzien zalecenia.

Również obecne widoki na zbyt maku są mało pomyślne, gdyż krajowy przemysł olejarski prawie go nie przerabia, zaś na dawnych odbiorców zagranicznych nie można liczyć.

Co się tyczy uprawy lnu na siemię, to wobec zapowiadających się dla niego dobrych widoków na najbliższe lata na rynku krajowym jest godnym zalecenia wysiew gruboziarnistego siemienia lnianego w miejsce rzepaku.

Zakup ogierów zarodowych.

Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych podaje do wiadomości, że wzorem lat ubiegłych zamierza dokonać kupna ogierów zarodowych dla uzupełnienia państwowych zakładów chowu koni.

Nabywane będą ogiery z obustronnie udowodnionem pochodzeniem w wieku od lat 3—7. Ogiery pełnej krwi i wysokiej półkrwi angielskiej, czystej krwi arabskiej, chowane w czystości krwi arabskiej, czystej krwi i wys. półkrwi anglo-arabskiej, nie mogą być kupione, jeżeli nie zostały poddane próbom dzielności na wyścigach. Zakup ogierów odbywać się będzie wyłącznie na wystawach i pokazach koni lub też na specjalnie w tym celu zorganizowanych spędach. Miejsca i terminy kupna zostaną ogłoszone dodatkowo.

Hodowcy, mający na sprzedaż ogiery, odpowiadające wymienionym warunkom, powinny złożyć swoje oferty na ręce kierowników właściwych państwowych stad ogierów najpóźniej do 10 czerwca.

Ogiery, znajdujące się w treningu, mogą być zgłoszone do sprzedaży w późniejszym terminie, nie później jednak, niż na 2 tygodnie przed wyznaczonym dniem kupna.

Obniżenie opłat za medale, wydawane przez Pomorską Izbę Rolniczą, jako odznaczenia za wierną długoletnią służbę w rolnictwie.

Zarząd Pomorskiej Izby Rolniczej na posiedzeniu w dniu 30 marca 1935 r., biorąc pod uwagę obecne wyjątkowo trudne położenie rolnictwa, uchwalił obniżyć opłaty, pobierane z tyt. kosztów własnych za odznaczenia dla pracowników rolnych za długoletnią wierną służbę w rolnictwie do następujących norm:

a) **za medal bronzowy** (wydany po 20 letniej wiernej służbie) 3,00 zł

b) za medal srebrny (wydany po 30 letniej służbie) 5,00 zł.

c) za broszkę srebrną (wydaną po 30 letniej wiernej służbie dla kobiet) 5,00 zł.

Prezes Pomorskiej Izby Rolniczej.

Cielaczek karzełek.

Na jednej z ferm kalifornijskich przyszedł na świat cielaczek karzełek, wysoki zaledwie 20 cm i ważący tylko 18 funtów.



DZIAŁ KOBIECY

Co sprawić na lato?

Kwestja zawiła, delikatna i wymagająca poważnego namysłu, szczególnie teraz, kiedy witryny magazynów nęcą oko zwojami barwnych materyj.

Sezon letni należy do najniebezpieczniejszych, jeśli chodzi o równowagę naszego budżetu. Ażeby uniknąć trosk, wynikłych z zaangażowania się w zbytnie wydatki, trzeba sobie doskonale obliczyć, co przeznaczyć możemy na skompletowanie i odświeżenie naszego letniego rynsztunku, a potem, biorąc ściśle pod uwagę skalę życia i projekty letnie, jaknajskrupulatniej opracować plan tego, co nam nieodzowne i skreślić lub dodać do niego w miarę tego, jaki stosunek wytwarza się między 3 zasadniczemi punktami wyjścia: pragnę mieć, muszę mieć, mogę mieć. Rzeczą nad wyraz ważną jest umiejętne przystosowanie garderoby do sposobu życia i sprawienie rzeczy prawdziwie odpowiednich, pożytecznych i pełnych dobrego smaku.

Trzeba też zwrócić baczną uwagę na unikanie zbyt modnych fasonów, które zazwyczaj szybko się opatrzą, zostają skreślone z rubryk rzeczy modnych i przysparzają nam tylko kosztownego i ambarasowego przerabiania, które nieraz pochłania większą kwotę niż sprawienie czegoś nowego, a nigdy nie daje równie dobrych wyników.

Kto nie ma lub nie może sprawić ładnych, doskonale dopasowanych spodów, niech unika kupowania materjałów zbyt przezroczystych. Każda z pań przyzna, że te sukienki, przez które widać nogę, między kończącem się dessous a obrębem sukni, wogóle kształty prześwitujące poprzez cienkie materjały nie należą wcale do estetycznych.

Dalej trzeba też umieć dostosować sukienkę do typu swej urody, do figury, no i do wieku. Bo to, co będzie pełne wdzięku na figurce dorastającej lub dorosłej panienki, napewno nie odmłodzi, a raczej postarzy panią w średnim wieku, gdyby nawet, hołdując współczesnej modzie, nosiła swoje lata z czarującym uśmiechem młodości.

Nikłe i wyraźniejsze pasy, grochy, dyskretne desenie, wszelkie tkaniny gładkie można uważać za neutralne; mniej bezpieczne są już wszelkiego rodzaju kwiaty.

Jeszcze jedna uwaga, modne są sukienki krojone w „skosy", którym nie można odmówić dużych walorów w dziedzinie osiąganych tą drogą efektów. Trzeba jednak pamiętać, że „skos" lubi kaprysić i to nie tylko przy krojeniu i szyciu, ale co gorsze, przy praniu i prasowaniu; to też lepiej może zrzec się go zawczasu, jeśli sukienkę robimy z materjału taniego, a tem samem zawsze skłonnego do płatania figlów.

Sukienka podstawę swego uroku czerpie w nieskazitelnej świeżości, to też robimy ją zawsze tylko z towarów, odpornych na częste pranie i ostrość promieni słonecznych, a wtedy nie przestanie być opatrznościową przez cały sezon letni.

A teraz kilka nowin z dziedziny mody. Letnie **palta i kostjumy** — skromne, praktyczne i jasne — robi się z płótna, alpagi, sztucznego jedwabiu, materjału przetykanego, lekkiej wełny itd., są równe ze suknią lub 3/4 długości, luźne, otwarte lub zapięte u góry na 2—3 guziki albo też czysto angielskie. Dalej otwarte komplety całe z deseniowego jedwabiu albo z okryciem z gładkiej tkaniny. W strojnych kompletach spotykamy krótkie żakieciki; niekiedy komplet składa się z sukni i krótkiego bolerka. Bardzo modne są wszelkie pelerynki, które czasem przypominają szeroki, kloszowo opadający kołnierz. Do łask Pani Mody wracają płaszcze letnie bez rękawów, w miejsce których wyziera bufiasty rękaw sukni.

Jeśli chodzi o **materjały** letnie na sukienki, to modne są zarówno gładkie, jak i wzorzyste tkaniny i to: płótno, wełna lekka i delikatna, bawełna,



W Istambule (Turcja) odbył się 12 kongres światowego związku kobiet. Kongres żądał usunięcia handlu kobietami i wielożeństwa. Postanowiono też pracować nad zachowaniem pokoju.

linon, kretony, tkane na wzór wełen, sztucz. jedw., pika noszone są o każdej porze dnia; lekko sztywniona koronka, organdyna, tiul, chiffon, muślin, tafta, woale, żorżety lub krepy (połączone z taftą) są wybranemi materjałami na eleg. letnią suknię. Tkaniny te nęcą oko małemi i dużemi grochami, kołami, pasami lub szkocką kratą, delikat. japońskiemi rysunkami, fantazyjnemi małemi lub dużemi kwiatami, liśćmi a nawet ptakami na odpowiedniem tle. Wogóle materjały wzorzyste zajęły na całej linji pierwsze miejsce.



Z okazji 25 lecia panowania króla angielskiego palono wielkie ogniska. Dla iluminacji służyły również korony, zawierające materjał palny.

Ogromnem bogactwem **kolorów** odznacza się sezon wiosenno-letni. Oficjalnie za najmodniejsze uznane są: czerwony, różowy, niebieski, fiołkowy, beige w ładnych odcieniach, rezedowy, bursztynowy, jasno żółty i naturalnie biały.

O sukienkach samych — w następnym numerze.

Rabarbar

ta zdrowa i smaczna jarzyna, wczesną wiosną mogąca w kuchni zastąpić jabłka, znajduje coraz szersze zastosowanie. Używa się ją nietylko na kompoty, konfitury, marmelady, leguminy, kisielki, galaretki, ale jako składnik smacznych sałatek jarzynowych. Doskonały dodatek do mięsa—schabu lub pieczeni wołowej — stanowią łodygi rabarbaru, pokrajane w kawałki i uduszone wraz z mięsem w ciągu 10—15 min.

Rabarbar pochodzi z Chin, gdzie już przed wiekami był ceniony jako środek leczniczy, pobudzający apetyt. Wywar, z suszonych korzeni służy jako środek przeczyszczający, a wymoczony w winie skutkuje osobom osłabionym i niedokrewnym. Łodygi rab. zawierają w swym składzie wapień i kwas jabłkowy oraz wiele cennych witamin „C" przeciwszkorbutowych. Rabarbar spożywany pod różnemi postaciami wpływa dodatnio na nasz organizm, reguluje czynności żołądka i kiszek, jest doskonałym dodatkiem w pożywieniu małych dzieci.

Zupa z liści rabarbaru.

Odrzynane i wyrzucane zwykle liście są b. smaczne i dają zupę delikatną. Liście, starannie przebrane, raz zagotować we wrzątku, odcedzić na sicie, posiekać drobno jak szczaw, wrzucić na rosół mięsny lub smak z włoszczyzny, zależnie od tego czy zupa ma być mięsna lub postna, zagotować parę razy, zaprawić łyżką mąki, rozbitej w szklance wody, zagotować raz jeszcze, nakoniec wlać kwaterkę śmietany, doprawić cukrem, sokiem cytrynowym, cynamonem, zagrzać, nie gotując już więcej. Podawać z jajami, ugotowanemi na twardo albo kluskami czy ryżem, można również podawać na zimno jako chłodnik z grzankami.

Szarlotka z rabarbaru.

Kruchy placek, zagnieciony ze 100 g masła lub śmietany, 150 g mąki, 50 g cukru, szczypty proszku do pieczeni i 1 żółtka upiec i pokryć marmeladą rabarb., usmażoną bez wody, tylko z cukrem, łyżką masła oraz kieliszkiem rumu, następnie nałożyć na wierzch pianę, ubitą z białek z cukrem i zapiec.

Galaretka.

Obrane i pokrajane łodygi zalać małą ilością wody i gotować aż zmiękną. Wylać na płótno, a na szklankę odcedzonego soku dać około szklankę cukru. Gotować do próby Pozostały miąższ usmażyć z cukrem i cytrynową skórką na marmeladę. Próba galarety: Gdy syrop się zaczyna perlić, spuścić drugą kroplę płynu do szklanki wody. Jeśli opadnie w całości na dno, galareta dobra, można nalewać do słoika i owiązać pergaminem.

Przepisy gospodarskie.

Sztuka mięsa po wiejsku.

Pokrajać mięso na plastry, ułożyć na półmisku ogniotrwałym, posypać z wierzchu siekaną zieloną pietruszką, szczypiorkiem siekanym, solą i pieprzem, dodać masła wytopionego i szklankę rosołu, posypać ostrym serem, wsunąć do ciepłego pieca i dusić powoli z kwadrans.

Szparagi krajane — jako garnitur do mięsa.

Połamane, drobne szparagi obrać z włókien, pokrajać w kawałki, odblanżerować w solonej wodzie. Następnie nalać tylko tyle wody, aby były nakryte, dodać cukru i soli i gotować aż będą miękkie, kilka łyżek słodkiej śmietany rozbić z łyżeczką mąki, wlać do szparagów, dodać łyżkę masła, a przed wydaniem zaciągnąć 2 surowemi żołtkami i dodać koperku drobno siekanego albo doprawić sokiem cytrynowym.

Słodkie powietrze.

Rozetrzeć 4 żółtka z 4 łyżk. cukru, wlać (6 listk.) żelatyny rozpuszczoną w 2 szkl. gorącej wody i przestudzoną wymieszać z ubitemi na sztywną pianę 4 białkami i wkońcu z 1 cytryną, utartą razem ze skórką na tarce (odrzucić pestki). Ułożyć na szklanej salaterce w gwiazdę ćwiartki pomarańczy albo jakiekolwiek konfitury, wyjęte z syropu, zalać kremem. Zastudzić na lodzie albo w zimnej wodzie. Można to samo podać na szklanych miseczkach jako pojedyńcze porcje.

DOBRE RADY.

Na porost piór u kurcząt.

W czasie pierzenia, kiedy kurczęta są słabsze, dla wzmacnienia i szybszego porostu piór, dawać wodę do picia z rozpuszczonym siarczanem żelaza w ilości 4 gramy na 1 litr.

Naczynia do smażenia konfitur, marmelad itd.

Wszelkie konfitury, marmelady, powidła smażą się doskonale w grubszych aluminjowych naczyniach, mosiężnych, miedzianych (wybielanych), jednak po wysmażeniu nie zostawiać przetworów w tych naczyniach, które mogą wydzielić substancje, szkodliwe dla zdrowia.

Do smażenia konfitur można też użyć specjalne kamienne szerokie naczynia, emaljowane zaś tylko nowe, starsze nie są odpowiednie, gdyż glazura łatwo odpryskuje, a gęste przetwory szybko się w nich przypalają.

Parówki

nie będą pękały w gotowaniu, jeśli namoczy je się na pewien czas przed użyciem w słodkiem mleku.